GEOSORB®

Descontaminante de mostos y vinos nuevos (todavía en fermentación). Disminución de los contenidos de geosmina y octenona.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex.

DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

GEOSORB® es un carbón enológico activo de origen vegetal, caracterizado por una porosidad específica que permite la adsorción selectiva de la geosmina y de la octenona.

GEOSORB® corrige las características organolépticas de los vinos procedentes de mostos alterados por mohos como la podredumbre o el oidio.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

GEOSORB® asegura una eliminación eficaz de más de un 55% de los contenidos de geosmina presentes en mostos y en vinos **(Gráfico 1)**, y hasta cerca de un 80% de los contenidos de octenona.

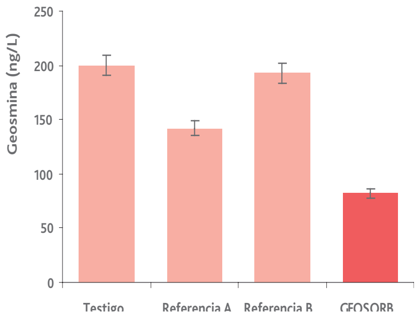


Gráfico 1 : Influencia de **GEOSORB®** (25 g/hL) sobre los contenidos de geosmina encontrados en un vino tinto.



Gráfico 2 : Influencia de **GEOSORB®** (40 g/hL) sobre los contenidos de octanona. encontrados en un vino blanco.

La especificidad de acción de **GEOSORB®** frente a la geosmina asegura una eficacia muy significativa a dosis bajas. Con respecto a la octenona, la eliminación es considerable a partir de 20 g/hL, pero se observa un aumento de la eficacia a concentraciones más elevadas.

El bajo poder decolorante de **GEOSORB®** limita los efectos sobre la materia colorante en el caso del tratamiento de mostos tintos o rosados **(Gráfico 3)**.



Gráfico 3 : Influencia de **GEOSORB®** sobre la intensidad colorante modificada (ICM) de un vino tinto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .... polvo

Color .... negro

ANÁLISIS QUÍMICO

Humedad .... < 20 %

Cenizas .... < 10 %

PROTOCOLO DE USO

MODO DE EMPLEO

- Dissolver **GEOSORB®** con un poco de agua para formar una pasta, después dejar hidratar durante algunas horas (de 2 a 4h) para aumentar la superficie de adsorción y hacer más eficaz el producto.
- Incorporar al tanque y homogeneizar durante un remontado o mezclado prolongado. Se recomienda realizar un nuevo remontado 5 – 8 horas más tarde.
- Trasegar 48 horas después eliminando el carbón, no dejar demasiado tiempo en contacto pues existe el riesgo de volver a liberar la geosmina adsorbida.

Durante el trasiego realizar un encolado con **GECOLL® SUPRA** asociado a **SILIGEL®** con el fin de asegurar una eliminación más eficaz antes de una posible filtración por tierras.

Observaciones prácticas: Un tratamiento durante la segunda parte de la fermentación alcohólica es siempre más satisfactorio.

DOSIS DE EMPLEO

- Acción sobre la geosmina : 15-25 g/hL.
- Acción sobre la octenona : 35-45 g/hL.

Dosis límite legal : 100 g/hL.

Consulte a su enólogo.

Aspecto Reglamentario : *La utilización de los carbones activados en enología ya no necesita la autorización previa al uso pero sigue estando sujeta a una reglamentación. Consultar las disposiciones administrativas en vigor.*

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.
- Envase abierto pero bien cerrado: 1 mes.

ENVASES

- Bolsa de 5 Kg - Caja de 10 kg.
- Saco de 25 Kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com